



## La glace au tiramisu

Recette pour 0,75 litre de glace. Préparation : 10 min. Sorbetière : 30 min.

### Ingrédients

Sucre en poudre : 150 g  
Eau : 25 cl (= 250 g)  
Jaunes d'oeufs : 3  
Mascarpone : 250 g  
Marsala + café fort : 7,5 cl  
Biscuits à la cuillère : 6

### Matériel

une balance ménagère  
un fouet  
une sorbetière  
un bol  
une casserole  
une grande jatte



### Réalisation > la préparation

1. Emietter les biscuits à la cuillère et les réserver. Préparer dans le bol un mélange de marsala et de café fort.
2. Porter à ébullition dans la casserole le sucre et l'eau, et attendez que le sucre soit complètement dissous.
3. Battre les jaunes d'oeufs jusqu'à pâlisement, et leur incorporer quelques cuillères du sirop de sucre chaud, puis verser le tout dans le sirop. Fouetter délicatement, cela forme un sabayon moussieux.

### Réalisation > hors du feu

4. Incorporer ensuite le mascarpone, fouetter encore l'ensemble. Verser le mélange marsala - café et bien mélanger. Ajouter enfin les miettes de biscuits
5. Mettre dans la sorbetière pour environ 30 minutes, puis conserver au congélateur ou servir aussitôt.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)